

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA
“AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE”**

Approvata DOC con	DPR 18.02.1971	
Approvato DOCG con	DM 02.08.2010	GU 188 - 13.08.2010
Modificato con	D.M. 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Aglanico del Vulture Superiore» è riservata ai vino già riconosciuto a denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica del 18 febbraio 1971, che risponde alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
«Aglanico del Vulture Superiore»;
«Aglanico del Vulture Superiore» riserva.

**Articolo 2
Base ampelografica**

1. I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve provenienti dal vitigno Aglianico del Vulture N. e/o Aglianico N.

**Articolo 3
Zona di produzione uve**

1. La zona di produzione dei vini di cui all'art. 1 comprende l'intero territorio dei comuni di Rionero in Vulture, Barile, Rapolla, Ripacandida, Ginestra, Maschito, Forenza, Acerenza, Melfi, Atella, Venosa, Lavello, Palazzo San Gervasio, Banzi, Genzano di Lucania, escluse le tre isole amministrative di Sant'Ilario, Riparossa e Macchia del comune di Atella.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque. Atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati su terreni collinari di origine prevalentemente vulcanica e comunque di buona costituzione, situati a un'altitudine tra i 200 e i 700 metri s.l.m. iscritti in apposito Albo.

3. I sistemi di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona (alberello o spalliera semplice) e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. I sistemi di impianto sono adeguati alle forme di allevamento. La potatura deve essere effettuata in relazione ai sistemi di allevamento della vite.

Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi per ettaro, calcolata sul sesto d'impianto, non può essere inferiore a 3.350 in coltura specializzata.

4. È vietata ogni pratica di forzatura e l'irrigazione di soccorso.

5. La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Aglianico del Vulture Superiore» non deve essere superiore a tonnellate 8 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.
6. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.
7. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Aglianico del Vulture Superiore» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per il quantitativo di cui trattasi.
8. Per i nuovi impianti è consentita la produzione dei vini di cui al presente disciplinare solo a partire dalla primavera del 5° anno successivo all'anno di impianto.
9. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini di cui all'art. I titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13,00% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata dall'art. 3. Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.
2. La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 65%, pari a 52 hl per ettaro. Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 70%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita per tutto il prodotto.
3. Nella vinificazione e nell'invecchiamento obbligatorio sono ammesse soltanto pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
4. Il vino Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Aglianico del Vulture» non può essere immesso al consumo prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve, dopo un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 12 mesi in contenitori di legno e almeno 12 mesi in bottiglia.
5. Il vino Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Aglianico del Vulture Superiore» può fregiarsi della qualificazione «Riserva» solo se immesso al consumo a partire dal 1° novembre del quinto anno successivo a quello di produzione delle uve, dopo un periodo di invecchiamento di almeno 24 mesi in contenitori di legno e almeno 12 mesi in bottiglia.

Articolo 6

Caratteristiche del vino al consumo

1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Aglianico del Vulture» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
 - colore: rosso rubino intenso tendente al granato;
 - odore: tipico, gradevole ed intenso;
 - sapore: secco, giustamente tannico, sapido, persistente; equilibrato con l'invecchiamento, in relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;
 - acidità totale minima: 4,50g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

2. Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Aglianico del Vulture» Riserva all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino intenso tendente al granato, con l'invecchiamento può assumere riflessi aranciati;

odore: tipico, gradevole ed intenso;

sapore: secco. giustamente tannico, sapido, persistente, equilibrato ed armonico con l'invecchiamento l in relazione alla conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, con proprio decreto, di modificare i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal disciplinare ivi compresi gli aggettivi «extra, fine, scelto, selezionato e similari».

2. La menzione <vigna> seguita dal relativo toponimo è consentita alle condizioni previste dalla legge.

3. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno l'acquirente.

4. È consentito, altresì, alle condizioni previste dalla vigente normativa l'uso di una delle indicazioni geografiche aggiuntive riferite a unità amministrative contrade o frazioni riportate in allegato al presente disciplinare.

5. Per i vini di cui al presente disciplinare è obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Confezionamento

1. I vini di cui al presente disciplinare devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro aventi capacità fino a 3 litri.

2. Per la tappa tura valgono le norme comunitarie e nazionali in vigore.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata ricade nella parte nord della Regione Basilicata, in Provincia di Potenza e comprende un territorio di alta e media collina, situato sulle pendici del Monte Vulture, vulcano spento, ma attivo fino al Pleistocene superiore, che ha la sua vetta maggiore a 1.327 mt s.l.m. e che degrada progressivamente verso ovest lungo il fiume Ofanto e verso Est verso la piana della Puglia. Originando altresì rilievi diffusi sull'intero territorio in esame. Questo per un'azione eruttiva originatasi a partire da circa 800.000 anni fa e che ha comportato sbarramenti di fiumi, creazione di laghi poi prosciugatisi, alternati a depositi dovuti a scorrimenti lavici e/o

depositi piroclastici, determinando così un'alternanza di sottosuoli di diversa origine quali tufi vulcanici e tufi di deposito arenario.

Tufi che, nel caso della vite soprattutto, svolgono un'importante azione di riserva idrica nei siccitosi mesi estivi.

L'origine vulcanica e arenaria determinano la presenza di suoli diversi che vanno dal tipo sabbioso, sabbioso pozzolanico al limoso-argilloso, tutti caratterizzati da evidente presenza di abbondanti formazioni colloidali sicuro presupposto di fertilità.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 200 e i 700 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso est e sud-est.

Il clima dell'area è decisamente arido nei mesi di luglio ed agosto, temperato nei mesi di giugno e settembre, subumido e/o umido nei mesi di ottobre e novembre periodo, nel quale viene di norma vendemmiata la vite Aglianico del Vulture.

Le precipitazioni annue variano da un minimo di 650 mm ad un massimo di 1.300 mm, la media annua risulta essere di 650-750 mm. concentrati prevalentemente nel periodo autunno vernino. Frequenti le gelate nel periodo primaverile che di norma non intaccano l'attività vegetativa dell'Aglianico del Vulture per il suo naturale ritardo nel germogliamento.

Molto significativa è la condizione termica estiva caratterizzata da temperature medie di 25 °C, ma con punte di 35 gradi per effetto di venti africani che producono un forte effetto disidratante sugli apparati fogliari. La presenza del massiccio vulcanico, determina condizioni di ventilazione importanti per effetto di correnti d'aria provenienti dalle coste orientali ed occidentali e per fenomeni di brezza. Ciò permette un abbassamento sensibile delle temperature durante il periodo estivo con importanti riflessi sulla condizione vegetativa delle piante e la produzione fenolica sulle bucce.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Aglianico del Vulture Superiore".

La coltivazione della vite nell'area del Vulture viene già descritta da autorevoli autori latini: Plinio, Strabone, Virgilio, Marziale che testimoniano la presenza di una viticoltura evoluta nella zona fin dal VII secolo a.C.. Il poeta Orazio, nato a Venosa, città del Vulture, celebra nelle sue Odi le qualità del vino prodotto nella sua terra.

L'intero territorio del Vulture presenta reperti archeologici che documentano la produzione diffusa del vino, quale prodotto inteso come alimento, ma anche strumento di convivialità e di autorevole testimonianza di valore intrinseco tanto da essere oggetto di dono per divinità e personalità qualificate.

Nel corso dei secoli la coltivazione della vite, nell'area, è stata fortemente condizionata dalla polverizzazione fondiaria (anche ad oggi inferiore all'ettaro) ed alla struttura sociale della famiglia contadina. Questa viveva prevalentemente di auto sostentamento e, quindi, era fortemente sentito il legame con la terra e la vite in particolare che rappresentava l'unica forma di sostentamento. La necessità di produrre un'uva di ottima qualità si sposava perfettamente con un territorio difficile orograficamente e che richiedeva abbondante manodopera, ma che ha caratterizzato anche una notevole tradizione viticola che, nel tempo, è divenuta un vero e proprio "marchio d'area". La tradizione della vigna che diventa un vero e proprio "giardino" fa sì che il paesaggio venga fortemente caratterizzato da vigneti ordinati e ben tenuti e coltivati, ma anche l'uva si avvantaggia di pratiche colturali che consentono la migliore esposizione e la migliore maturazione dei tannini, molto abbondanti nell'Aglianico. D'altro canto solo una meticolosa preparazione dei vigneti consente all'uva di poter resistere al lungo ciclo vegetativo che si conclude con la piena maturazione in un periodo (ottobre-novembre) quando la piovosità è già alta, l'umidità diventa fattore di rischio sanitario e la neve può rendere difficile la raccolta.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono l'Aglianico del Vulture N. e/o l'Aglianico Nero tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.

le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (8 tonn.te/ha). In particolare, in passato era prevalente l'alberello con uno, due o tre speroni. L'esigenza della meccanizzazione ha spinto i viticoltori a trasformare l'alberello in spalliera, fermo restando la coesistenza di entrambe le forme sul territorio. Il bisogno di contenere una produzione media per ceppo, comporta un limite minimo di 3.350 piante per ettaro e l'esigenza di una migliore e più costante qualità nel tempo impone l'utilizzo delle uve quando il vigneto è in una produzione a regime e, quindi, a partire dal quinto anno dall'impianto.

- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini* sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli, ma strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento in contenitori di legno ed affinamento in bottiglia obbligatori.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La DOCG "Aglianico del Vulture Superiore" è riferita a 2 tipologie di vino rosso ("Superiore" e "Superiore Riserva") che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano una buona acidità, il colore è rosso rubino intenso che sfuma verso il rosso granato con riflessi aranciati nei vini più invecchiati. In tutte le tipologie si riscontrano aromi prevalentemente fruttati (bacche e drupe), ma anche floreali tipici delle cultivar dei vitigni di base, che nei vini più invecchiati sfumano a favore di quelli speziati o fenolici associabili al legno.

Al sapore tutti i vini presentano un'acidità normale, un accenno di amaro ed una possibile residua astringenza tipiche dei vitigni, ma, soprattutto, un'ottima struttura che contribuiscono al loro equilibrio gustativo e ad evidenziare una grande longevità del prodotto.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

L'orografia collinare dell'areale di produzione e l'esposizione prevalente ad est sud est, ma soprattutto la presenza del massiccio del Vulture, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e con un sottosuolo caratterizzato dalla presenza di tufo, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti di Aglianico e Aglianico del Vulture. Da tale area sono peraltro esclusi i terreni ubicati a quote troppo basse o troppo alte non adatti ad una viticoltura di qualità.

Anche la tessitura, la struttura chimico-fisica dei terreni, ma soprattutto la presenza del tufo che svolge un'indispensabile azione di riserva idrica estiva, interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dell' "Aglianico del Vulture Superiore".

In particolare, i terreni sia di origine vulcanica, sia quelli di origine arenaria con presenza più o meno abbondante di scheletro, sono caratterizzati da strati attivi abbastanza profondi che permettono risultati produttivi più che soddisfacenti. Sono infatti terre che, di norma, si rinvergono a quote superiori ai 200 m s.l.m., ma inferiori ai 700, purchè ben esposte per consentire una buona coltivazione dell'Aglianico. Quote superiori, ma fino a 800 m vengono per la maggior parte dei casi destinate ad altri vitigni quali la Malvasia Bianca di Basilicata.

Trattasi di terre che presentano un elevato contenuto in potassio e, più in generale, di elementi nutritivi e che risultano idonee ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive e capaci di conferire ai vini particolare vigore e complessità.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti nel periodo autunno-primaverile con scarse o addirittura nulle piogge estive (<100 mm), forte aridità nei mesi di luglio e agosto per i frequenti venti africani, ma soprattutto reso particolare dai sensibili salti termici (giorno/notte) estivi dovuti alle correnti d'aria richiamate dal massiccio del Vulture e alle brezze collinari, consente alle uve di maturare lentamente e completamente (sovente fino al mese di novembre), contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Aglianico del Vulture Superiore".

Indubbiamente molto del particolare "bouquet" del vino "Aglianico del Vulture" è dovuto a questa maturazione prolungata in presenza di un clima che mette a dura prova la vitalità stessa della pianta (per eccessi climatici), ma che è significativamente caratterizzato da una frequente ed elevata escursione termica tra notte e giorno durante i mesi più caldi.

La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra del "Vulture", dalla Magna Grecia, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Aglianico del Vulture Superiore"

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

In particolare la presenza della viticoltura nell'area del Vulture è attestata da numerosi reperti archeologici come vasi, coppe, attingitoi ed una serie di utensili per la mescita del vino, decorati con scene legate al mondo del mito greco ed in particolare a Dioniso, prodotti in loco o importati dalla Grecia (fine IV e inizio III secolo), che documentano il panorama culturale in cui avvenne la sintesi tra la tradizione greca e quella indigena appulo-lucana.

La regione del Vulture, per la sua vicinanza alla Campania, terra in cui la viticoltura etrusca e quella greca si erano spartite il territorio, al Sannio e alle colonie della Magna Grecia, fu il punto di incrocio di queste tradizioni vitivinicole.

In età romana la storia dell'area del Vulture, si identifica soprattutto con la storia di Venusia (oggi Venosa), la colonia in cui nacque il poeta latino Orazio.

Reperti trovati nella pars rustica delle antiche ville romane scavate nel territorio tra Lavello e Venosa, Melfi atella e Rapolla, utili a ricostruire la loro utilizzazione produttiva, le relazioni e i rapporti di scambio tra l'agrum e Venosa suggeriscono l'esistenza di una pratica della viticoltura e della vinificazione.

In epoca medievale si assiste ad una rinascita della viticoltura e della produzione vinicola. Ciò determinò un incremento dell'estensione dei vigneti nei terreni di proprietà ecclesiastica, anche nell'area del Vulture, collegata anche ai diversi impieghi cui il vino veniva destinato come le celebrazioni delle messe e la medicina e l'alimentazione per le sue proprietà nutritive.

Tra il XI e il XIV secolo la pratica viticola incise notevolmente sulla formazione del paesaggio agrario nelle campagne del Vulture.

Tra il XIII e XV secolo tutte le pendici del Vulture erano coltivate a vigneto tra Melfi, Rapolla e Barile. Le vigne erano per lo più concentrate nei terreni attaccati alle mura delle città ed in quelli più vicini.

Su vitigni e vini le fonti relative a quel periodo citano solo il "vino rosso di Melfi" (quello che secondo Michele Carlucci doveva essere Aglianico).

Le cantine erano sovente sistemate nelle grotte che a Melfi se ne contavano a centinaia. Un inventario eseguito nel 1589 ne registrava 110.

A Melfi, a Rionero, a Barile, a Maschito e a Ripacandida le cantine erano tutte ricavate nelle grotte e negli ipogei naturali o scavati con modesti interventi.

Oggi tutte le più importanti case vitivinicole sono dotate di cantine ottenute dalla rivisitazione di quelle esistenti o ricostruite ex novo.

In tempi più recenti all'esposizione universale di Milano del 1906 parteciparono anche dieci campioni di vini del Vulture, che furono apprezzati in quanto "vini di corpo, fragranti, fini".

Negli anni trenta la legge sui vini tipici italiani venne utilizzata da alcuni intermediari per impiantare cantine ed imbottigliare il vino. Sorsero così cantine ed aziende, molte delle quali ancora oggi costituiscono l'asse portante della moderna vitivinicoltura lucana.

Con la pubblicazione a Parigi tra il 1901 e il 1910 del trattato di ampelografia (*Ampélographie*), curato da Pierre Viala e Victor Vermorel, in collaborazione con una équipe internazionale di 70 ampelografi, l'Aglianico entra nell'olimpo dei vitigni più conosciuti a livello internazionale.

La DOC Aglianico del Vulture è stata riconosciuta con Decreto del Presidente della Repubblica del 18 febbraio 1971, dopo quasi quaranta anni il Decreto Ministeriale del 2 Agosto 2010 ha sancito il riconoscimento della DOCG "Aglianico del Vulture Superiore".

Articolo 10 **Riferimenti alla struttura di controllo**

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Potenza, Corso XVIII Agosto, 34 – 85100 Potenza,

Tel. 0971.412111,

Fax 0971.412248;

E-mail info@pz.camcom.it;

Web www.pz.camcom.it.

La C.C.I.A.A. di Potenza è l'Organismo di controllo, autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).

Lista positiva delle indicazioni geografiche di cui all'art. 7, comma 4

1. Accovatura
2. Acqua Rossa
3. Boreano
4. Braida
5. Caggiano
6. Caldara
7. Cappa Bianca
8. Carcarola
9. Casano
10. Castagno
11. Catavatto
12. Celentino
13. Cerentino
14. Ciaulino
15. Colignelli
16. Colle Nero
17. Colonnello
18. Cugno di Atella
19. Finocchiaro
20. Fiumarella
21. Fontana Maruggia
22. Gaudò
23. Gelosia
24. Giardino
25. Gorizza
26. Iatta
27. Il Titolo
28. Incoronata
29. La Balconara
30. La Solagna del Principe
31. La Torre
32. Le Querce
33. Macarico
34. Macchiarulo
35. Monte
36. Monte Lapis
37. Musanna
38. Notarchirico
39. Padula
40. Pantagniuolo
41. Pescarelle
42. Piani dell'Incoronata
43. Piani di Camera
44. Piano del Cerro
45. Piano del Duca
46. Piano dell'Altare
47. Piano di Carro

48. Piano di Croce
49. Piano Regio
50. Pipoli
51. Rotondo
52. San Francesco
53. San Martino
54. San Paolo
55. San Savino
56. Sansaniello
57. Santa Maria
58. Serra del Capitolo
59. Serra del Monaco
60. Serra del Prete
61. Serra del Tesoro
62. Serra del Trono
63. Serra della Noce
64. Serra Macinella
65. Serro di Granato
66. Settanni
67. Sterpara
68. Vallone della Noce
69. Vigne di Perrone
70. Vizzarro